

# PASTEL DE CARNE DE POLLO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Carmen\_1983



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- Bacon en lonchas
- 1 kg de carne de pollo picada
- Queso en lonchas
- Sal, pimienta molida y nuez moscada
- 2 huevos duros

## Preparación:

### Paso 1

Se precalienta el horno a 180°. Se aliña la carne con sal, pimienta y nuez moscada. Se forra un molde rectangular con bacon en lonchas, se pone una capa de carne, una capa de queso en lonchas, rodajas de huevo duro, queso en lonchas y carne picada, se cubre con el bacon y se hornea a 180 grados durante 1 hora. Se sirve con verduras rehogadas o al papillote. También se puede servir con salsa de tomate casera.